

# Horno mixto

C4eT 12.20 GS DD

## Modelo

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 12 Niveles GN 2/1
- Gas
- Inyector
- Puerta escamoteable



## Características principales

- Modos de funcionamiento ACS+: Vapor, vapor mixto, aire caliente
- Funciones adicionales del ACS+:
  - Crisp&Tasty: deshumidificación en 5 etapas
  - BakePro: función de horneado tradicional en 5 etapas
  - HumidityPro: humidificación en 5 etapas
  - Velocidad del ventilador en 5 etapas
- Pantalla totalmente táctil de 9" easyTouch
- Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos eco, regular y express, opcionalmente con dosificación individual
- Interfaz Ethernet (LAN)
- HygienicCare
- Interfaz USB integrada en el panel de mando
- Anillo indicador TriColor: muestra el estado de funcionamiento actual
- Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción
- Puerta escamoteable: más espacio y seguridad en el trabajo (opcional, coste adicional)

## Equipamiento de serie

- Modos de funcionamiento ACS+ (Advanced Closed System +):
  - Vapor (30-130 °C) con saturación del vapor garantizada
  - Vapor mixto (30-250 °C) con adaptación automática de la humedad
  - Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada
- HygienicCare: seguridad gracias a superficies antibacterianas:
  - Panel de mando easyTouch
  - Manilla de puerta y ducha de mano enrollable
- Interfaz de usuario easyTouch:
  - Pantalla totalmente táctil de 9"
  - Press&Go: cocción automática con botones de selección rápida
  - TrayTimer: administración de la carga para diferentes productos a la vez
  - Regenerar+: función de regeneración flexible con preselección
  - ecoCooking: función de ahorro energético
  - Cocción a baja temperatura / cocción Delta-T
  - Cook&Hold: cocer y mantener caliente en un solo proceso
  - 399 perfiles de cocción con un máximo de 20 pasos cada uno
  - Ayuda en pantalla con función de vídeo para los diferentes temas
  - Preselección de la hora de arranque
- Sonda de temperatura interna multipunto
- Manilla de puerta con cerradura de seguridad
- Puente de precalentamiento integrado
- Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización
- Función de precalentamiento y Cool down

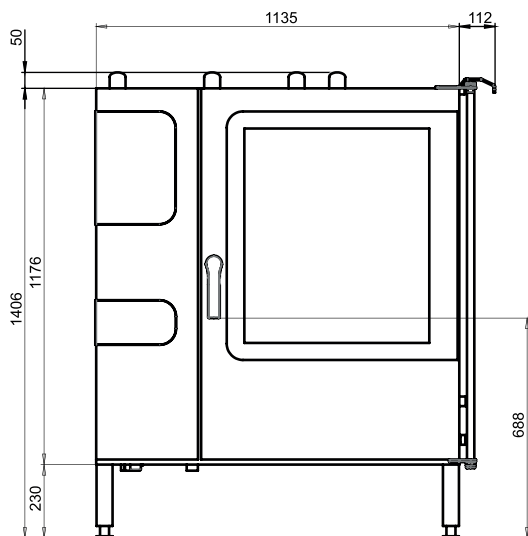
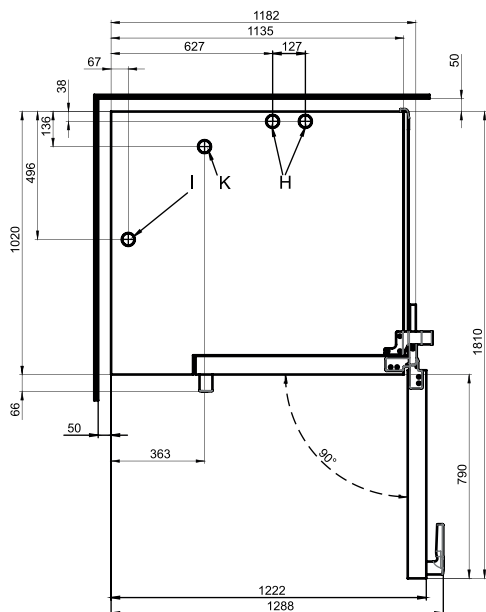
## Opciones

- ConvoGrill con función de gestión de grasa (bajo demanda)
- Versión para centros penitenciarios
- Diferentes tensiones disponibles
- Sonda de cocción al vacío, enchufable externamente
- Sonda de temperatura interna, enchufable externamente

## Accesorios

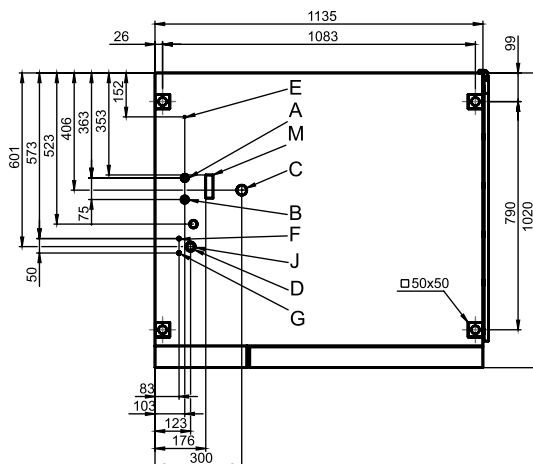
- ConvoLink: software para PC para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción
- Torre de señales: indicación externa del estado de funcionamiento
- Sistema de banquetes (opcionalmente como paquete o individualmente): Carro de carga de platos, carro de carga, campana térmica
- Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ (dosificación múltiple y dosificación individual)



**Vista frontal**

**Vista desde arriba con distancias de la pared**

**Instrucciones de emplazamiento**

Inclinación absoluta del aparato durante el funcionamiento\* máx. 2° (3.5%)

\* Patas del aparato ajustables de serie.

**Posiciones de conexión en el fondo del aparato**


- A Conexión de agua (para inyección de agua)
- B Conexión de agua (para limpieza, ducha de mano enrollable)
- C Conexión de desagüe DN 50
- D Conexión eléctrica
- E Conexión equipotencial
- F Conexión del abrillantador
- G Conexión del producto de limpieza
- H Tubo de salida de aire Ø 50 mm
- I Tubo de ventilación Ø 50 mm
- J Conexión de gas
- K Tubo del gas de escape (calefacción por aire caliente de la cámara de cocción)
- M Rebosadero de seguridad 80 mm x 25 mm

**Dimensiones y pesos**
**Dimensiones con embalaje**

Ancho x Altura x Profundidad 1410 x 1615 x 1170 mm

**Peso**

Peso sin carga sin opciones\* / accesorios 271 kg

Peso embalaje 45 kg

**Distancias de seguridad\*\***

Atrás 50 mm

Derecha (puerta escamoteable desplazada hacia atrás) 160 mm

Izquierda (para el servicio técnico se recomienda una distancia más grande) 50 mm

Arriba\*\*\* 1000 mm

\* Peso opciones máx. kg. 10 kg.

\*\* Distancia mínima de fuentes de calor 500 mm.

\*\*\* En función del tipo de evacuación del aire de salida y de la estructura del techo.

## Capacidad de carga

|  |        |
|--|--------|
| Número máx. de soportes para alimentos                 |        |
| GN 1/1*  | 24     |
| GN 2/1*  | 12     |
| Plato máx. Ø 32 cm,<br>Distancia entre anillos 66 mm** | 74     |
| Plato máx. Ø 32 cm,<br>Distancia entre anillos 79 mm** | 59     |
| Peso de carga máx.                                     |        |
| GN 1/1 / 600 x 400                                     |        |
| Por horno mixto  | 120 kg |
| Por nivel  | 15 kg  |

\* Carro de carga adecuado de serie.

\*\* Carro de carga adecuado disponible como accesorio.

## Conexión eléctrica

|   |   |
|---|---|
| 1N~ 230V 50/60Hz  |   |
| Consumo de potencia asignado                                      | 0.6 kW  |
| Corriente asignada  | 2.3 A   |
| Protección por fusible  | 16 A  |
| Interruptor diferencial, convertidor de<br>frecuencias monofásico | Tipo A<br>(recomendado),<br>tipo B/F (opcional) |
| Sección de conductor recomendada*                                 | 3G2.5   |
| 1N~ 100V 50/60Hz  |   |
| Consumo de potencia asignado                                      | 0.5 kW  |
| Corriente asignada  | 5.2 A   |
| Protección por fusible  | 16 A  |
| Interruptor diferencial, convertidor de<br>frecuencias monofásico | Tipo A<br>(recomendado),<br>tipo B/F (opcional) |
| Sección de conductor recomendada*                                 | 3G2.5   |

\* Sección de conductor recomendada, libremente instalada en el aire, con una longitud máx. de 5 m.

## Conexión de agua

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Alimentación de agua        |  |
| Alimentación de agua        | 2 x G 3/4", conexión fija,<br>opcionalmente con manguera de<br>conexión (mín. DN13 / 1/2") |
| Presión de flujo            | 150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)  |
| Desagüe del aparato         |  |
| Versión                     | Conexión fija (recomendada) o<br>cubeta abierta o canal/canaleta                           |
| Tipo                        | DN50 (Ø interior mín.: 46 mm)  |
| Declive del tubo de desagüe | mín. 3.5% (2°)   |

## Calidad del agua

|   |   |
|---|---|
| Conexión de agua A* para inyección de agua                  |   |
| Requisitos<br>generales                                     | Agua potable, generalmente agua<br>blanda<br>(dado el caso, instalar un sistema de<br>tratamiento del agua) |
| Dureza total  | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm /<br>7 - 13 °TH / 5 - 9 °e   |
| Conexión de agua B* para limpieza, ducha de mano enrollable |   |
| Requisitos<br>generales                                     | Agua potable, generalmente agua<br>dura   |
| Dureza total  | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm /<br>7 - 35 °TH / 5 - 25 °e   |
| Conexiones de agua A, B*                                    |   |
| Valor pH  | 6.5 - 8.5   |
| Cl <sup>-</sup> (cloruro)                                   | máx. 60 mg/l  |
| Cl <sub>2</sub> (cloro libre)                               | máx. 0.2 mg/l   |
| SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfato)                     | máx. 150 mg/l   |
| Fe (hierro)   | máx. 0.1 mg/l   |
| Temperatura   | máx. 40 °C  |
| Conductividad eléctrica                                     | mín. 20 µS/cm   |

\* Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

## Consumo de agua

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Conexión de agua A*     |           |
| Consumo medio cocción   | 8.8 l/h   |
| Consumo máx.            | 0.6 l/min |
| Conexiones de agua A, B |           |
| Consumo medio cocción** | 13.3 l/h  |
| Caudal máx. de agua     | 15 l/min  |

\* Valores para el dimensionamiento de un sistema de tratamiento del agua.

\*\* Incl. el agua requerida para enfriar el agua residual.

AVISO: Véase el gráfico "Posiciones de conexión", pág. 2.

## Emisiones

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Pérdida de calor              |                      |
| Latente                       | 8200 kJ/h / 2.28 kW  |
| Sensible                      | 11000 kJ/h / 3.06 kW |
| Temperatura del agua residual | máx. 80 °C           |
| Ruido de funcionamiento       | máx. 70 dBA          |

## Datos de gas

|   |   |
|---|---|
| Consumibles                             | Gas natural, gas licuado                                  |
| Conducción del gas de escape            | Sistema de ventilación (RLT) con desconexión de seguridad |
| Conexión de la alimentación de gas      | R 3/4"  |
| Presión de flujo de conexión (según CE) |   |
| Gas natural 2H (E)                      | 20 (17 - 25) mbar   |
| Gas natural 2L (LL)                     | 20/25 (18 - 30) mbar                                      |
| Gas licuado 3B/P                        | 29/37/50 (25 - 57.5) mbar                                 |
| Propano 3P                              | 29/37/50 (25 - 57.5) mbar                                 |
| Potencia calorífica                     |   |
| Gas natural 2H (E)                      |   |
| Quemador de aire caliente               | 31 kW   |
| Gas natural 2L (LL)                     |   |
| Quemador de aire caliente               | 30 kW   |
| Propano 3P*                             |   |
| Quemador de aire caliente               | 31 kW   |
| Consumo de gas                          |   |
| Gas natural 2H (E)                      | 3.3 m³/h  |
| Gas natural 2L (LL)                     | 3.8 m³/h  |
| Propano 3P / gas licuado 3B/P           | 2.4 kg/h  |
| Cantidad de gas de salida               |   |
| Gas natural, gas licuado                | máx. 143 m³/h   |

\* Con gas licuado 3B/P, la potencia calorífica es hasta un 15 % más alta.

### Obsérvese:

- Este documento se utiliza únicamente para la planificación.
- Otros datos técnicos y las instrucciones de instalación y emplazamiento deben consultarse en el manual de instalación.